**Keukenhulp - hulpkok Soceco M/V/X**

**Solliciteren tot**

**2025-05-08T23:59:00**

**Organisatie**

**Recyclart**

**Beschrijving van het bedrijf**

Onze organisatie is een kruispunt van kunst, werkgelegenheid en sociale cohesie. We ijveren voor :

- De professionele integratie van Brusselaars in onze ateliers en onze restaubar. Het kunstencentrum biedt een podium aan ondervertegenwoordigde kunstvormen en profielen.

- We werken aan de verbetering van het (samen)leven in de stad dankzij een participatief sociaal-artistiek programma.

- De vzw wil een weerspiegeling zijn van de samenleving. Selecties worden gemaakt op basis van vaardigheden, zonder onderscheid naar etnisch-culturele achtergrond, leeftijd, (gender)identiteit, seksuele geaardheid of handicap.

**Beschrijving van de functie**

**Taken:**

Ingrediënten voorbereiden:

* Schillen, snijden en bereiden van de ingrediënten die nodig zijn om de gerechten te maken.
* De bereiding van schotels onder toezicht van de chef-kok.

Mise en place:

* Het organiseren en klaarmaken van de werkplek voor de bediening.
* Ervoor zorgen dat alle benodigde apparatuur beschikbaar en in goede staat is.

Gerechten bereiden:

* Meewerken aan de bereiding van gerechten volgens recepten en instructies.
* Volgt recepten en kooktechnieken die specifiek zijn voor het etablissement.
* Beheerst kooktechnieken in overeenstemming met de producten en verzoeken van klanten

Keukenonderhoud:

* Schoonmaken en opruimen van de keuken voor, tijdens en na de bediening.
* Neemt de huidige normen voor hygiëne en voedselveiligheid (HACCP) in acht.

Samenwerking en communicatie:

* Nauw samenwerken met de rest van het keukenteam om een soepele, kwalitatieve service te garanderen.
* Effectief communiceren met de andere leden van de brigade om de organisatie en het reactievermogen te optimaliseren.

De keukenhulp voert de bereidingen uit volgens de instructies van de chef kok.

**Jouw profiel**

* Stressbestendig en goede fysieke conditie
* Kennis van de technische handelingen voor de mise en place
* Kennis van apparatuur, culinaire termen en producten
* Kennis van en naleving van de regels voor voedselhygiëne en -veiligheid (HACCP)
* Kennis van allergenen en dieetvoorschriften Onberispelijke persoonlijke hygiëne
* In teamverband kunnen werken en in een team kunnen integreren.
* Stipt en flexibel zijn
* De hiërarchie respecteren
* Nadenken over je eigen capaciteiten en (groei)mogelijkheden

**Profiel komt in aanmerking voor de vacature**

**Inschakeling in de sociale economie die de doorstroming - Art.2 :**

Aan alle voorwaarden moet worden voldaan :

* In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest gedomicilieerd zijn
* Als niet-werkende werkzoekende ingeschreven zijn bij Actiris
* Nooit eerder bij de werkgever in kwestie hebben gewerkt in het kader van een inschakelingsbaan in de sociale economie die de inschakeling - Art.3 beoogt
* De voorbije 5 jaar niet bij dezelfde werkgever hebben gewerkt in het kader van een inschakelingsbaan in de sociale economie die de doorstroming - Art.2 beoogt

En minstens één van de volgende voorwaarden :

* Geen getuigschrift of diploma van het lager secundair onderwijs hebben behaald
* Als niet-werkende werkzoekende ingeschreven zijn bij Actiris gedurende ten minste 624 dagen in de 36 kalendermaanden voor het moment dat je aan de job begint en geen getuigschrift of diploma van het hoger secundair onderwijs hebben behaald
* Werkzoekende zijn met verminderde arbeidsgeschiktheid (in de zin van artikel 7, § 2 van het besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 14 september 2017 over de activeringsmaatregelen van de werkzoekenden)
* Deel uitmaken van de doelgroep van maatregelen voor de 'begeleiding van doelgroepen met specifieke problemen' en voor jongeren die niet studeren, werken of jobleren, zoals bepaald door Actiris of zoals bepaald in het kader van de door Actiris uitgewerkte partnerships

De berekening van de voorwaarden gebeurt volgens de werkloosheidsreglementering met ten hoogste 78 werkdagen in een kwartaal (in een stelsel van zes dagen per week). Wanneer dit niet het geval is en de berekening onder kalendervorm gebeurt (alle weekdagen worden meegeteld), wordt dit in de tekst vermeld.
Raadpleeg het besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 16 mei 2019 betreffende de maatregel voor inschakelingsbanen in de sociale economie

**Diploma**

* Basisonderwijs

**Taalvaardigheden**

* **Nederlands (troef)**
	+ Begrijpen : Basis (A)
	+ Schrijven : Basis (A)
	+ Lezen : Basis (A)
	+ Spreken : Basis (A)
* **Engels (troef)**
	+ Begrijpen : Basis (A)
	+ Schrijven : Basis (A)
	+ Lezen : Basis (A)
	+ Spreken : Basis (A)
* **Frans (troef)**
	+ Begrijpen : Basis (A)
	+ Schrijven : Basis (A)
	+ Lezen : Basis (A)
	+ Spreken : Basis (A)

**Voordelen van de betrekking**

Onze organisatie biedt :

* Een professionele infrastructuur
* Een aangepaste omkadering van hoog niveau
* Aanvullende opleidingen

Dit alles maakt het mogelijk om vaardigheden te verwerven die zijn opgenomen in het begeleidingsplan. Dagelijks leer je bij door samen te werken met de collega's in het team en de chef/instructeur. Bovendien is er de mogelijkheid om je systematisch (HACCP, EHBO), eenmalig of op maat bij te scholen. Bedoeling is competenties te verwerven en die te laten valideren.

Wil je meer weten over dit beroep of over een beroep dat erop lijk? Vind alle nuttige informatie op Beroepenpanorama. [Beroepen Panorama](https://panorama.actiris.brussels/nl/zoeken/?code=516,681)